



Свадебный банкет №1 (от 50 персон) на 7-8 часов

Средний вес продукции (без напитков) на одну персону 2.000 гр.

Средняя стоимость на одного человека составляет 3 500 руб. 00 коп.

Средний вес продукции (без напитков) на одну персону 2.000 гр.

Приветственный коктейль (70гр./чел.)

- Пирамида из шампанского от 50 бокалов (шампанское заказчика)
- Дольки фруктового ассорти на шпажках
- Канапе с красной икрой форели и зеленью
- Канапе «Роза» из слабосоленой семги с королевскими каперсами
- Канапе с нежным куриным рулетом, долькой мандарина и мятой

Холодные закуски (390гр./чел.)

- Мясная тарелка: итальянские мясные деликатесы, говядина Польская, ветчина, куриный рулет
- Запеченная буженина, шпигованная морковочкой и чесночком, язык отварной говяжий
- Рулетки из ветчины с сыром «Мааздам»
- Рыбное ассорти – семга, осетрина гор. копчения, балык, копченый угорь
- Рулетки из жемчужной форели и с сыром «Филадельфия» на ложе из копченого угря и красной икры
- Старорусская закуска из селедочки с отварной картошечкой, зеленью и лучком
- Овощной букет из свежих помидор, огурцов, паприки, редиски, редиса Дайкон и зелени
- Разносолы из боченка (огурчики малосольные, маринованные помидорчики, черемша, чеснок, маринованная капуста)
- Баклажаны с нежной сырной начинкой «Панакота» на конфитюре из томатов с кружевами тимьяна

Салат-Бар (160гр./чел.)

- Салат «Классик». Семга и креветки с сырными сухариками, салатом «Радичио» под лимонным соусом
- Воздушный салат «Ришелье» из копченого цыпленка, телячьего язычка с кисло-сладкой заправкой ворчестер
- Традиционный салат «Цезарь» с жареной куриной грудкой и чесночными гренками
- Капрезе с итальянским «Моцарелла», базиликом и «Песто»

Горячие блюда – Барбекю (720гр./чел.)

- Плов с бараниной, готовится при гостях
- Нежнейшее каре молодого ягненка, приправленное ароматными травами
- Стейк из телячьей вырезки
- Шашлык из свиной шейки, замаринованный по специальному рецепту шеф-повара
- Шашлык из курицы
- Стейк из семги, запеченной на гриле
- Рыбка Дорадо запеченная на гриле
- Тигровые креветки приготовленные на гриле, подаются в соусе териаки

Соус от Шеф-повара (60гр./чел.)

- «Пилатти» из спелых томатов с чесночком и зеленью
- «Сальса» классический
- Соус «Икорно-сливочный» к рыбе
- Аджика домашняя острая
- Горчица «Русская»
- Хрен «Сливочный»

Гарниры (200гр./чел.)

- Овощи приготовленные на гриле
- Картофель запеченный по-деревенски, с пряностями и зеленью

Кондитерские и выпечные изделия (150гр./чел.)

- Хлебный буфет-ассорти французских злаковых булочек
- Горячие закусочные мини-пирожки в ассортименте (с мясом, капустой, яйцом и рисом)
- Хлебцы в ассортименте: чабатта, багеты, ржаные, злаковые

Десерт (250гр./чел.)

- Букет из сезонных фруктов с виноградом и клубникой

Безалкогольные напитки (750мл./чел.)

- Лимонад «Киви с мятой» (собственного приготовления)
- Лимонад малиновый собственного производства, подается в графине со льдом
- Лимонад цитрусовый собственного производства, подается в графине со льдом

Чай и кофе (200мл./чел.)

- Кофе «Экспрессо» (приготов. на кофе машине), сервируется порционными сливками и сахаром
- Чай элитных сортов (сервируется лимоном и сахаром)

Сервис

- Официанты
- Повара
- Менеджер
- Транспорт